

## SALUMI TICINESI

	1/2	1/1
<b>Salametto di maiale</b> <i>Salametti</i>		8.50
<b>Porzione di lardo (CH/I)</b> <i>Weisser Speck</i>		9.00
<b>Tagliere con salumi di maiale (7a)</b> <i>Holzbrett mit Salametto, Salami, Coppa, Crudo</i>		18.50
<b>Salumi misti ticinesi (7a)</b> <i>Tessiner Aufschnittteller</i>	12.50	22.00
<b>Carne secca -zona Verzasca</b> <i>Trockenfleisch -Region Verzasca</i>	14.50	24.00

## FORMAGGI TICINESI

<b>Büscion di capra - Stagionale (7a)</b> <i>Ziegenfrischkäse (Saisonal)</i>		9.00
<b>Formaggio d'alpe -Zona Vallemaggia (7a)</b> <i>Alpkäse -Region Maggiatal</i>	12.50	
<b>Formaggi misti (7a)</b> <i>Gemischtes Käsebrett</i>	12.50	22.00
<b>Formagella alla griglia</b>  <i>Tessiner Weichkäse vom Grill (Laktosefrei)</i>		10.50

## INSALATE

<b>Cicorietta con cipolle - Stagionale</b> <i>Traditioneller Schnittsalat mit Zwiebeln</i>		8.50
<b>Insalata verde</b> <i>Grüner Salat</i>		7.50
<b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i>		9.50

## ANTIPASTI

<b>Pan vunc con olio d'oliva ed aglio (1a)</b> <i>Brotscheibe mit Olivenöl und Knoblauch</i>		5.50
<b>Fagioli Borlotti alla contadina - Stagionale *</b> <i>Würzige Borlotti Bohnenpfanne (Saisonal)</i>		9.50
<b>Lenticchie verdi in umido</b> <i>Grüner Linseneintopf</i>		9.50
<b>Ratatouille di verdure</b> <i>Gemüseratatouille</i>		10.50
<b>Minestrone o zuppa del giorno</b> <i>Tessiner Gemüsesuppe oder Tagessuppe</i>		9.50

## RISOTTI

<b>Risotto allo zafferano (7a)</b> <i>Safranrisotto Hausart</i>		19.50
<b>Risotto ai funghi porcini (7a)</b> <i>Steinpilzrisotto</i>		20.00


## GNOCCHI (Fatti in casa)

<b>Gnocchi al burro e salvia (1a,7a)</b> <i>Gnocchi an Butter und Salbei - hausgemacht mit Freilandeiern</i>		19.50
---	--	-------



# MENU

## NOSTRE CARNI

<b>Polpettone fatto in casa (1a,7a)</b>  <i>Unser hausgemachter Hackbraten</i>		24.50
<b>Brasato di manzo al vino rosso</b> <i>Rindsschmorbraten an Rotweinsauce</i>		28.50
<b>Arrosto di vitello al forno (1a,7a)</b> <i>Kalbsbraten im Ofen geschmort</i>		34.00

## Dalla griglia:

<b>Luganighetta nostrana (7a)</b> <i>Gerollte Schweinsbratwurst</i>		22.50
<b>Luganiga nostrana</b> <i>Grobe Schweinsbratwurst</i>		22.50
<b>Fettina di vitello</b> <i>Kalbsschnitzel</i>		34.50
<b>Filetto di cavallo (CA/UY)</b> <i>Pferdefilet</i>		34.50
<b>Filetto di manzo (CH/UK)</b>  <i>Rindsfilet</i>		42.50

Grillspezialitäten werden ohne Saucen serviert.

## Contorno:

<b>Polenta</b> <i>Beilage Polenta</i>		0.-
<b>Risotto ai funghi (7a)</b> <i>Beilage Steinpilzrisotto</i>		4.00
<b>+ Verdure extra</b> <i>+ Gemüse zusätzlich</i>		4.00
<b>Burro alle erbe fatto in casa (7a)</b> <i>Hausgemachter Kräuterbutter</i>		1.50

## OGNI DOMENICA

### Jeden Sonntag





**Coniglio al forno - fin che c'è** 24.50  
*Kaninchen im Ofen geschmort - solangs'het.*  
(1a,7a-CH/I)

## VEGETARIANI

<b>Polenta e uova al tegamino</b> <i>Polenta mit Spiegeleiern (Freilandeier)</i>		16.50
<b>Polenta con gorgonzola fusa (7a)</b> <i>Polenta mit Gorgonzola überbacken</i>		18.50
<b>Polenta con formagella fusa</b>  <i>Polenta mit tessiner Käse überbacken</i>		19.50
<b>Polenta e ragù di verdure</b> <i>Polenta mit Gemüseragout</i>		19.50
<b>Polenta e lenticchie verdi</b> <i>Polenta mit Linseneintopf</i>		19.50
<b>Polenta e fagioli alla contadina *</b> <i>Polenta mit unserer Borlotti Bohnenpfanne</i>		19.50
<b>Polenta con zucchine e funghi trifolati</b> <i>Polenta mit Zucchini und Champignons</i>		19.50
<b>+ Uovo al tegamino</b> <i>+ Spiegelei zusätzlich</i>		4.00

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>Oss da mòrd (1a)</b> <i>Tessiner Totenbeinli</i>		4.50
<b>Torta del giorno -fin che c'è (1a,7a)</b> <i>Wähe oder Tageskuchen</i>		5.00
<b>Dolce del giorno</b>   <i>fin che c'è</i> <i>Tagesdessert (Laktose und Glutenfrei)</i>		5.00
<b>Panna cotta con salsa alle fragole (7a)</b> <i>Panna cotta mit frischer Erdbeersauce</i>		8.50
<b>Budino al cioccolato (7a)</b> <i>Unser Schokoladenpudding</i>		8.50

Unsere Desserts sind hausgemacht

## GELATI ARTIGIANALI

<b>Sorbetto all'uva con grappa - Stagionale</b> <i>Traubensorbet mit Grappa (Saisonal)</i>		8.50
<b>Gelato alla vaniglia con nocino (7a)</b> <i>Vanilleeis mit tessiner Nusschnaps</i>		8.50
<b>Gelato alla vaniglia nel caffè (7a)</b> <i>Vanilleeis mit Kaffee übergossen</i>		6.00
<b>Panna montata (7a)</b> <i>Schlagrahm</i>		1.00

## DA PORTARE VIA - ZUM MITNEHMEN

<b>Oss da mòrd (1a)</b> 3pz <i>Unsere tessiner "Totenbeinli"</i>		13.50
<b>Nostro vasetto di pepe aromatizzato</b> <i>Unsere Pfeffermischung im Glas</i>		8.50

*Tutto fatto in casa - Alles hausgemacht*

Le nostre carni sono ticinesi o svizzere, salumi ticinesi, formaggi ticinesi, uova allevamento libero ticinese

Legenda allergeni: Glutine 1a - Lattosio 7a  
Contaminazioni incrociate non possono essere escluse

Allergenlegende: Gluten 1a - Laktose 7a  
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

I prezzi sono in CHF

## SALUMI TICINESI

	1/2	1/1
<b>Salametto di maiale</b> <i>Petit salami</i>		8.50
<b>Porzione di lardo (CH/I)</b> <i>Portion de lard</i>		9.00
<b>Tagliere di salumi di maiale (7a)</b> <i>Planchette de salametto, salami, coppa, jambon cru</i>		18.50
<b>Salumi misti ticinesi (7a)</b> <i>Planchette de charcuterie mixte</i>	12.50	22.00
<b>Carne secca - zona Verzasca</b> <i>Viande séchée - Région Verzasca</i>	14.50	24.00

## FORMAGGI TICINESI

<b>Büscion di capra - Stagionale (7a)</b> <i>Fromage frais de chèvre (Saisonnier)</i>		9.00
<b>Formaggio d'alpe - Zona Vallemaggia (7a)</b> <i>Fromage d'alpage - Région Vallemaggia</i>	12.50	
<b>Formaggi misti (7a)</b> <i>Planchette mixte fromages</i>	12.50	22.00
<b>Formagella alla griglia</b>  <i>Fromage tessinoise grillé - pâte molle</i>		10.50

## INSALATE

<b>Cicorietta con cipolle - Stagionale</b> <i>Salade traditionnelle coupée - (Saisonnier)</i>		8.50
<b>Insalata verde</b> <i>Salade verte</i>		7.50
<b>Insalata mista</b> <i>Salade mêlée</i>		9.50

## ANTIPASTI

<b>Pan vunc con olio d'oliva ed aglio (1a)</b> <i>Pain grillé avec huile d'olive et ail</i>		5.50
<b>Fagioli Borlotti alla contadina - Stagionale *</b> <i>Haricots Borlotti braisés (Saisonnier)</i>		9.50
<b>Lenticchie verdi in umido</b> <i>Potée de lentilles vertes</i>		9.50
<b>Ratatouille di verdure</b> <i>Ratatouille de légumes</i>		10.50
<b>Minestrone o zuppa del giorno</b> <i>Soupe de légumes ou soupe du jour</i>		9.50

## RISOTTI

<b>Risotto allo zafferano (7a)</b> <i>Risotto au safran</i>		19.50
<b>Risotto ai funghi porcini (7a)</b> <i>Risotto aux cèpes</i>		20.00

## GNOCCHI (Fatti in casa)

<b>Gnocchi al burro e salvia (1a,7a)</b> <i>Gnocchi au beurre et sauge, fait maison</i> <i>Oeufs d'élevage plein air</i>		19.50
--	--	-------



# MENU



## NOSTRE CARNI

<b>Polpettone fatto in casa (1a,7a)</b> <i>Notre pain de viande - spécialité</i>		24.50
<b>Brasato di manzo al vino rosso</b> <i>Boeuf braisé aux vin rouge</i>		28.50
<b>Arrosto di vitello al forno (1a,7a)</b> <i>Rôti de veau en sauce</i>		34.00

## Dalla griglia:

<b>Luganighetta nostrana (7a)</b> <i>Saucisse de porc roulée</i>		22.50
<b>Luganiga nostrana</b> <i>Saucisse de porc grossière</i>		22.50
<b>Fettina di vitello</b> <i>Escalope de veau</i>		34.50
<b>Filetto di cavallo (CA/UY)</b> <i>Filet de cheval</i>		34.50
<b>Filetto di manzo (CH/UK)</b>  <i>Filet de boeuf</i>		42.50

Les spécialités de grillades sont servies sans sauce

## Contorno:

<b>Polenta</b> <i>Garniture Polenta</i>		0.-
<b>Risotto ai funghi (7a)</b> <i>Garniture risotto aux cèpes</i>		4.00
<b>+ Verdure extra</b> <i>+ Légumes en plus</i>		4.00
<b>Burro alle erbe fatto in casa (7a)</b> <i>Beurre aux herbes fait maison</i>		1.50

**OGNI DOMENICA**  
**Tous les dimanches**





**Coniglio al forno - fin che c'è** 24.50  
*Lapin rôti au four - tant qu'il y en a*  
(1a,7a-CH/I)

## VEGETARIANI

<b>Polenta e uova al tegamino</b> <i>Polenta avec oeufs</i>		16.50
<b>Polenta con gorgonzola fusa (7a)</b> <i>Polenta au gorgonzola gratinée</i>		18.50
<b>Polenta con formagella fusa</b>  <i>Polenta au fromage tessinoise gratinée</i>		19.50
<b>Polenta e ragù di verdure</b> <i>Polenta et ragoût de légumes</i>		19.50
<b>Polenta e lenticchie verdi</b> <i>Polenta avec lentilles vertes</i>		19.50
<b>Polenta e fagioli alla contadina *</b> <i>Polenta avec haricots Borlotti braisés</i>		19.50
<b>Polenta con zucchine e funghi trifolati</b> <i>Polenta avec courgettes et champignons</i>		19.50
<b>+ Uovo al tegamino</b> <i>+ Oeuf en plus</i>		4.00

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>Oss da mòrd (1a)</b> <i>Biscuit tessinoise typique</i>		4.50
<b>Torta del giorno - fin che c'è (1a,7a)</b> <i>Tarte ou gâteau du jour, tant qu'il y en a</i>		5.00
<b>Dolce del giorno</b>   fin che c'è <i>Dessert du jour (sans lactose e gluten)</i>		5.00
<b>Panna cotta con salsa alle fragole (7a)</b> <i>Panna cotta avec sauce aux fraises</i>		8.50
<b>Budino al cioccolato (7a)</b> <i>Flan au chocolat</i>		8.50

Nos desserts sont faits maison

## GELATI ARTIGIANALI

<b>Sorbetto all'uva con grappa - Stagionale</b> <i>Sorbet au raisin avec grappa (Saisonnier)</i>		8.50
<b>Gelato alla vaniglia con nocino (7a)</b> <i>Glace vanille avec liqueur de noix tessinoise</i>		8.50
<b>Gelato alla vaniglia nol caffè (7a)</b> <i>Glace vanille arrosée de café</i>		6.00
<b>Panna montata (7a)</b> <i>Crème chantilly</i>		1.00

## DA PORTARE VIA - À EMPORTER

<b>Oss da mòrd (1a)</b> 3pz <i>Biscuit tessinoise typique</i>		13.50
<b>Vasetto di pepe aromatizzato</b> <i>Notre mélange de poivre fait maison</i>		8.50

*Tutto fatto in casa - tout fait maison*

Le nostre carni sono ticinesi o svizzere, salumi ticinesi, formaggi ticinesi, uova allevamento libero ticinese

Legenda allergeni: Glutine 1a- Lattosio 7a  
Contaminazioni incrociate non possono essere escluse

Légendes des allergènes: Gluten 1a- Lactose 7a  
Contaminations croisées ne peuvent pas être exclues

I prezzi sono in CHF

## SALUMI TICINESI

	1/2	1/1
<b>Salametto di maiale</b> <i>Small salami</i>		8.50
<b>Porzione di lardo (CH/I)</b> <i>Traditional white bacon</i>		9.00
<b>Tagliere di salumi di maiale (7a)</b> <i>Selection of salame, salami, coppa, raw ham</i>		18.50
<b>Salumi misti ticinesi (7a)</b> <i>Selection of mixed cold cuts</i>	12.50	22.00
<b>Carne secca - zona Verzasca</b> <i>Dried meat - Region Verzasca</i>	14.50	24.00

## FORMAGGI TICINESI

<b>Büscion di capra - Stagionale (7a)</b> <i>Fresh goat cheese (Seasonal)</i>		9.00
<b>Formaggio d'alpe - Zona Vallemaggia (7a)</b> <i>Alp cheese - Region Vallemaggia</i>	12.50	
<b>Formaggi misti (7a)</b> <i>Selection of mixed cheese</i>	12.50	22.00
<b>Formagella alla griglia</b>  <i>Grilled soft cheese</i>		10.50

## INSALATE

<b>Cicorietta con cipolle - Stagionale</b> <i>Traditional chopped salad (Seasonal)</i>		8.50
<b>Insalata verde</b> <i>Green salad</i>		7.50
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>		9.50

## ANTIPASTI

<b>Pan vunc con olio d'oliva ed aglio (1a)</b> <i>Toasted bread slices with oil and garlic</i>		5.50
<b>Fagioli Borlotti alla contadina - Stagionale *</b> <i>Borlotti bean stew (Seasonal)</i>		9.50
<b>Lenticchie verdi in umido</b> <i>Green lentil stew</i>		9.50
<b>Ratatouille di verdure</b> <i>Ratatouille vegetable plate</i>		10.50
<b>Minestrone o zuppa del giorno</b> <i>Traditional vegetable soupe or soup of the day</i>		9.50

## RISOTTI

<b>Risotto allo zafferano (7a)</b> <i>Saffron risotto</i>		19.50
<b>Risotto ai funghi porcini (7a)</b> <i>Mushroom risotto</i>		20.00
<b>GNOCCHI (Fatti in casa)</b>		
<b>Gnocchi al burro e salvia (1a,7a)</b> <i>Homemade gnocchi with butter and sage.</i> <i>Free-range eggs</i>		19.50



## NOSTRE CARNI

<b>Polpettone fatto in casa (1a,7a)</b> <i>Our homemade meat loaf-speciality</i>		24.50
<b>Brasato di manzo al vino rosso</b> <i>Braised beef</i>		28.50
<b>Arrosto di vitello al forno (1a,7a)</b> <i>Roast veal from the oven</i>		34.00

### Dalla griglia:

<b>Luganighetta nostrana (7a)</b> <i>Rolled sausage from the grill</i>		22.50
<b>Luganiga nostrana</b> <i>Grossly sausage from the grill</i>		22.50
<b>Fettina di vitello</b> <i>Veal escalope from the grill</i>		34.50
<b>Filetto di cavallo (CA/UY)</b> <i>Horse filet from the grill</i>		34.50
<b>Filetto di manzo (CH/UK)</b>  <i>Beef filet from the grill</i>		42.50

*Grilled specialities are served without sauce*



### Contorno:

<b>Polenta</b> <i>Side dish Polenta</i>		0.-
<b>Risotto ai funghi (7a)</b> <i>Side dish Mushroom risotto</i>		4.00
<b>+ Verdure extra</b> <i>+ Vegetable in addition</i>		4.00
<b>Burro alle erbe fatto in casa (7a)</b> <i>Our homemade herb butter</i>		1.50

## VEGETARIANI

<b>Polenta e uova al tegamino</b> <i>Polenta with fried eggs</i>		16.50
<b>Polenta con gorgonzola fusa (7a)</b> <i>Polenta with melted gorgonzola</i>		18.50
<b>Polenta con formagella fusa</b>  <i>Polenta with melted local cheese</i>		19.50
<b>Polenta e ragù di verdure</b> <i>Polenta with vegetable ragout</i>		19.50
<b>Polenta e lenticchie verdi</b> <i>Polenta with lentil stew</i>		19.50
<b>Polenta e fagioli alla contadina *</b> <i>Polenta with bean stew</i>		19.50
<b>Polenta con zucchine e funghi trifolati</b> <i>Polenta with courgettes and mushrooms</i>		19.50
<b>+ Uovo al tegamino</b> <i>+ Free-range egg in addition</i>		4.00

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>Oss da mòrd (1a)</b> <i>Traditional biscuit</i>		4.50
<b>Torta del giorno - fin che c'è (1a,7a)</b> <i>Cake or tart of the day, as long as it has</i>		5.00
<b>Dolce del giorno</b>   fin che c'è <i>Dessert of the day (lactose free - gluten free)</i>		5.00
<b>Panna cotta con salsa alle fragole (7a)</b> <i>Panna cotta with strawberry sauce</i>		8.50
<b>Budino al cioccolato (7a)</b> <i>Chocolate pudding</i>		8.50

*Our desserts are all homemade*

## GELATI ARTIGIANALI

<b>Sorbetto all'uva con grappa - Stagionale</b> <i>Grape Sorbet with grappa (Seasonal)</i>		8.50
<b>Gelato alla vaniglia con nocino (7a)</b> <i>Vanilla ice cream with nuts liqueur</i>		8.50
<b>Gelato alla vaniglia nel caffè (7a)</b> <i>Vanilla ice cream drowned in coffee</i>		6.00
<b>Panna montata (7a)</b> <i>Whipped cream</i>		1.00

## DA PORTARE VIA - TAKE AWAY

<b>Oss da mòrd (1a)</b> <i>Our Traditional biscuits - homemade</i>	3pz	13.50
<b>Vasetto di pepe aromatizzato</b> <i>Our flavoured pepper - homemade</i>		8.50

## OGNI DOMENICA

Every Sunday



**Coniglio al forno - fin che c'è** 24.50  
*Roasted rabbit - as long as it has...*  
(1a,7a-CH/I)

*Le nostre carni sono ticinesi o svizzere, salumi ticinesi, formaggi ticinesi, uova allevamento libero ticinese*

Legenda allergeni: Glutine 1a - Lattosio 7a  
Contaminazioni incrociate non possono essere escluse

Allergen legend: Gluten 1a - Lactose 7a  
Cross-contamination cannot be excluded

*I prezzi sono in CHF*